LA MATANZA DEL CERDO
EN EL VALLÈS ORIENTAL II
(2011)

FÀBREGAS I COMADRAN X.

Oreo del despiece y de la carne picada (2011)

ANTECEDENTES

A finales de la década del 2000, el Proyecto MATPORCCAT pretendió conocer la realidad de la matanza del cerdo en Catalunya. Para ello se efectuaron visitas concertadas a personas que entonces la realizaban o que la habían dejado de hacer. Se les presentó un cuestionario que trataba de aspectos antropológicos, de salud pública y técnicos (material, personal y procedimiento), con un anexo final de léxico local. El muestreo abarcó toda Catalunya y localizaba 1 matanza/comarca (excepto en el caso de La Selva, por motivos de proximidad), pero finalmente solo cubrió la mayoría de comarcas de la *Catalunya Vella*. La entrevista podía ser de tipo: histórico (ya habían dejado de hacer la matanza), *in situ* (el mismo día de la matanza) y no coincidente (no se realizaba el mismo día de la matanza).

Por motivos económicos y profesionales, el proyecto no llegó a término, aunque se llevaron a cabo un buen número de entrevistas, cuyos resultados aquí ahora se presentan.

Ficha de la entrevista

Comarca: Vallès Oriental II (Catalunya).

Poblamiento rural aislado: masía.

Altitud: 300 msnm aprox.

Fecha de la entrevista: 5/3/11.

Matanza *in situ*.

Informante: la pareja.

Profesión: payés-ganadero y *mestressa*.

Edad: hombre de 46 años.

ANTROPOLOGÍA

La matanza dura 1 día. La han celebrado toda la vida. Matan 1 cerdo a finales de febrero. Participan el matador, la *mestressa*, el abuelo a cargo de la caldera, la abuela a cargo de la cocina y él mismo. Se hace siempre en fin de semana, para mayor disponibilidad de gente a participar.

Siguen elaborando los productos de toda la vida, usando como condimento solo sal y pimienta negra (no emplean aditivos):

- Butifarra cruda.
- *Llonganisses*.
- Espalda salada.
- Butifarra negra.
- Butifarra de huevo.
- *Bisbe*.

Los productos duran hasta la próxima matanza y no se vende ninguno. Nunca han tenido problemas por hacer la matanza. Se hace el *trago* antes de partir el cerdo (*fer la clenxa*).

Antes la matanza se percibía más como una fiesta; ahora es más una costumbre doméstica, que proporciona carne y elaborados de calidad, mediante un sacrificio privado, en un día de trabajo. No obstante, ahora la matanza se hace en *colla* (grupo) para hacer más fiesta.

El día de la matanza, a las 11h se almuerza carne a la brasa (hígado, solomillo), primero los hombres y después las mujeres. El hígado, si el cerdo está muerto del mismo día, es mejor hacerlo frito y no a la brasa, porque si no queda astilloso. Pero para la comida, a las 17h, comen todos juntos, hombres y mujeres, cordero y alcachofas a la brasa y ensalada. Antes la comida era más festiva y consistente: *escudella i carn d'olla* y *rostit*. Añade que no existe ninguna tradición festiva asociada a este día (música, bailes, juegos, representaciones, dichos o poemas).

Creen que es una actividad que se ha perdido o que se perderá, según las zonas, pero que se debe conservar por formar parte de la cultura popular. En su caso familiar, nadie proseguirá la matanza y se perderá.

Sobre los aspectos legales opinan que la matanza debería estar excluida del ámbito de las normativas de protección animal. No creen que el cerdo perciba que va a morir y no otorgan importancia al aturdimiento previo, que tendría que ser optativo, en cualquier caso. Considera que es un agravio comparativo que el aturdimiento esté exceptuado en los sacrificios de ritos religiosos. Como ventajas destacan la gran calidad de la carne y los productos obtenidos, aunque sea una práctica cara.

Los hombres trabajan hasta la hora del almuerzo; después trabajan las mujeres. La distribución del trabajo en la matanza del cerdo, según género es la siguiente:

Hombres:

- Limpieza de la porqueriza.
- Conducción.
- Sacrificio.
- Recogida de sangre.
- Faenado.
- Despiece.
- Faena específica de un *cansalader* asistente:
    - Condimentado de la carne.
    - Amasado de la carne.
    - Embutido de la carne.
    - Cocción.

Las mujeres realizan estas labores:

- Alimentación del cerdo.

- Picado de la carne.
- Recogida de sangre.
- Rodar la manivela (*maneta*).

No participan ni los jóvenes, ni los niños. Antes se preveía la fase lunar durante la matanza, porque las elaboraciones en *lluna vella* (luna menguante), retardan el enranciamiento de los productos. Ahora no se tiene en cuenta, como tampoco se mira si hay mujeres menstruantes, ni si coincide con Sant Antoni, (aunque no se hace ese día). Se ofrece el presente a los participantes.

SALUD PÚBLICA

Respecto a los aspectos de Salud Pública, afirma que nunca han llevado la carne al veterinario para mirar la triquina. Tampoco nunca ha salido mal (con lesiones), ni la canal, ni los despojos.

PRODUCCIÓN ANIMAL

Antes mataban un cerdo de 180 kg PC. Ahora uno con 8-9 meses de vida, que se entra de octubre a marzo. Es un cerdo capado, cruzado de Duroc. Interesa que tenga 2 dedos de tocino (grueso que se mira a mitad del dorso); serán 3 dedos en la zona del cuello y 2 en esta zona lumbar. El cerdo da unos 140-150 kg PC.

En la casa hay un porqueriza para el engorde del cerdo. El lechón se desparasita. Su alimentación es seca, racionada (2 + 2 kg) y al final, *ad libitum*: mitad maíz picado + mitad pienso, bellotas, ray-grass y sobras del huerto. El cerdo bebe agua clorada. Hay control de roedores (matarratas) y presencia de gatos.

LA MATANZA

Se deja en ayuno al cerdo 24h. El matador es un profesional de la comarca. Su trabajo es sacrificar el cerdo y deshacer a piezas las 2 medias canales de cerdo. La *mocadera* es un carnicero-*cansalader*. Para realizar las matanzas del cerdo cada año, existen parejas más o menos fijas de *matador-mocadera*, que se juntan para trabajar los días determinados de matanza.

No se utiliza gancho. La conducción es libre, con 2 cuerdas para hacerlo salir de la corralina y la ayuda de 1 gancho de matadero para colgar animales, en el que se introduce la pata posterior derecha, para levantarlo con el tractor de la cuerda (si hay tractor, ya que a veces muerden). Lo inmovilizan el matador y 1 ayudante. No se aturde. Se incide el orificio de sangrado en la parte derecha del cuello. Se recogen 2-3 l de sangre, solo para dar color a los embutidos de sangre y se bate a mano.

El cerdo proporciona una canal de 140-150 kg PC. **Según su experiencia, indican que el peso canal del cerdo es 7 veces el peso de su jamón.**

El coste de la matanza es de: 50 EUR matar + 50 EUR elaboración + 50 EUR tripas compradas + sal = 150-180 EUR (para un cerdo de 150 kg PC; coste del cerdo vivo aparte). Si son 4 personas, cuesta 100 EUR/persona. Los matadores cobran 70 EUR por matar un cerdo de 200 kg PV (de 25-70 EUR/cerdo, según los profesionales). El precio/kg que cobran los matadores oscila entre 1,25-3,6-5 EUR/kg. Como referencia, el precio de la maquila del sacrificio y faenado de un cerdo en un matadero comercial es de 1,2 EUR/kg.

Utilizan 6-7 cuchillos y 2 *tallants*:

- 1 para el degüello.

- 1 para pelar (*escatar*). También 1 *pedra tosca*. No le gusta usar el utensilio del cepillo con chapas de botella.
- 2 cuchillos para afeitar.
- 1 cuchillo para el faenado y el despiece.
- 1 cuchillo para hacer los jamones (más fino).
- 1 *tallant* para los pies.
- 1 *tallant* de mango largo, para partir el cerdo

El procedimiento de faenado es el siguiente:

- Chamuscado con soplete de butano.
- Corte de manos.
- Eliminación de los *orellots* (parte interior orejas).
- Faenado de la *culana*.
- *Fer la clenxa.*
- Evisceración.
- Rayado de los 2 solomillos.
- Se parte la canal por dentro, dejando íntegro el espinazo.
- Se retira el espinazo.

La evisceración es vertical ventral, pero obteniendo también 2 lomos y el espinazo (no 2 chuleteros).

Valorada visualmente la canal, se observa:

- Buena conformación de la canal.
- Buena calidad de la carne: color.

- Buena calidad de la grasa: grosor y consistencia.

No hacen el *cabrit* (aunque los matadores del Montseny lo saben hacer y lo hacen). Se aprovecha el bazo, el vientre y la *mantellina*; la *mocada* no (no limpian las tripas). Por la tarde, se despieza en caliente y se deshace. Las piezas de carne se orean 48h.

ELABORACIONES Y PRODUCTOS

El obrador es la misma cocina de la casa. Emplean una picadora eléctrica con **placa con taladro de 7 mm** y cuchilla de 4 palas, de corte sencillo y una embutidora manual, cilíndrica de 4,5 kg de capacidad, que aporta el *cansalader*. Según él, con esta embutidora te ahorras 1h1/2 de trabajo en cada matanza. No utilizan amasadora eléctrica, ni caldera industrial. Las proporciones las pesa el *cansalader* todas con romana.

Para poder introducir y picar la carne, se debe trocear a tiras la carne de cerdo. Por ello el procedimiento que se sigue es el siguiente: la persona que deshace pregunta qué quieren hacer (destino) de cada pieza y las deja preparadas. La *mocadera* pregunta también qué tipos de productos quieren obtener (salados, cocidos, secos) y los elabora según su experiencia (ingredientes, proporciones, cantidades), **pero el punto exacto de sal y pimienta negra es el de la casa (de quien se queda los productos de la matanza).**

Se emplea una habitación de la casa para el oreo y disponen de un arcón congelador. Después de 48 h de oreo de las piezas de carne, se pueden congelar. A temperatura ambiente, en las *golfes* (orientadas NW), se secan jamones y *llonganisses*.

Respecto a la sal y a la pimienta negra, recalcan su gran importancia. Afirman que el cerdo de payés criado para la matanza

acepta/gasta menos sal y mucha más pimienta para la elaboración de curados y crudo (cocidos: 15 g/kg), que el cerdo comercial comprado para matar y elaborar. No se debe añadir sal a la caldera. Consideran que el cerdo comercial necesita de la adición de aditivos, para su elaboración. En cambio, el cerdo de payés sacrificado para la matanza, no.

- **Cerdo matanza: se añade sal a 12 g/kg de carne.**
- **Cerdo comercial: 18-20 g/kg de carne.**

Se considera que la dosis de sal es la misma en todas las casas y matanzas, pero la de pimienta negra depende del paladar de cada casa.

La calidad de la pimienta negra es un factor esencial para obtener, a su vez, la mejor calidad en los embutidos. Por ello, para condimentar emplean pimienta negra de la casar BARNILS, de Granollers, que es de muy buena calidad y fresca, ya que muele una vez por semana. La pimienta negra se añade a dosis de 3-4 g/kg si es comprada en la tienda o > 5 g/kg, si es pimienta negra "de payés". En cualquier caso, la adición de pimienta negra no debe enmascarar el sabor de la carne:

https://www.martinbarnils.es/

La placa y la cuchilla duran afilados y sirven para matar unos 40-50 cerdos. Se deben afilar 2 veces/año. En la capital de comarca, Granollers, estos dos establecimientos tradicionales nos proveerán de utensilios y materiales para realizar esta actividad:

https://www.ganiveteriamasat.cat/

https://sialfutur.cat/location/ferreteria-bosch/

Como expertos en calidad de productos del cerdo, consideran Can Bonsoms la mejor *cansaladeria* de Sant Celoni (Baix Montseny).

Masas

Preparan 4 masas:

- Para la butifarra cruda.
- Para *llonganisses* y *fuets*.
- Para la butifarra de huevo.
- Para la butifarra negra. Aquí se añade toda la materia prima que queda.

Orden de picado:

1. Primero la *llonganissa*, aunque sea la última que se embute.
2. La cruda: 4 kg dan 25 butifarras crudas.
3. Lo cocido.
4. Picarían el chorizo si hicieran este embutido. Si se elabora chorizo, se debe dejar que trabaje en la masa el pimentón. Se pica el último por orden "de limpieza" de picado.

Tiempos de cocción

- **Butifarras: 20'.**
- **Butifarras:**
    - ***Sacsoners*: 40'.**
    - ***Culanes*: 2h a 95 ºC.**
    - ***Ciegos* y *bufes*: 4h/83 ºC (Tª interna: 80 ºC).**
- **Pies: 70 ºC/10' -> 62-63 ºC.**

Presentaciones de los embutidos cocidos

	Blanca/Catalana	Negra	Huevo	Perol
Tripa delgada 40/42 mm		X	X	X
Semirissada		X	X	
Bisbe		X	X	

Escandallo del cerdo sacrificado este día de matanza

- 15 kg de butifarra cruda.
- 12 kg de butifarra catalana.
- 15 kg de butifarra negra.
- 4 kg de butifarra de huevo.
- Etc.

Escandallo de una canal de cerdo de 150 kg

- 1 espalda para salar.
- 2 filetes en fresco.
- 2 lomos en fresco.
- 2 *caps de llom* en fresco.
- 2 *panxetes* en fresco.
- 1 crostó de 2-3 kg para salar.
- Butifarras crudas: 20 kg.
- *Llonganisses* y fuets: 15 kg.
- Butifarra catalana: 12-15 kg.
- Butifarra de huevo: 4 kg.
- Butifarra negra: 15-18 kg.
- *Bisbes*: 8 x 0,75 kg en crudo.
- *Chorizos*: 5 kg.
- Resto.

El destino de las diferentes partes del despiece, las elaboraciones que se preparan, los productos obtenidos y su aptitud culinaria, si procede, son los siguientes:

- Lomo: fresco, congelado, para la *llonganissa*. Se tiene **8 días** con sal en nevera, se saca de la nevera (el día antes se desala, se pone sal nueva y así se elimina el exceso de sabor a sal), se añade pimienta negra, se embucha y se cuelga. Se puede embuchar en tela de *sagí* o con *mantellina*.
- *Cap de llom*: fresco, congelado, para la cruda.
- *Baiones*: antes se elaboraban.

- *Filet*: fresco, congelado.
- Espinazo.
- *Jamones*: para la *llonganissa*.
- Espalda: 1 se sala, la otra se pica para la butifarra cruda. Se eliminan fascias, nervios y tendones, para añadir a la negra.
- Costillas (y *Ossets*): frescos y congelados.
- Secreto: es la punta del tocino.
- *Panxeta*.
- Papada: fresca, congelada.
- *Cansalada virada*: *fer el cuadro*. El *cuadro* se hace a la brasa.
- Huesos: frescos y congelados (en los congelado sube el sabor a salado).
- Butifarra cruda: ***pasterada marejada***, defecto apreciable cuando se embute, pues sale la masa blanca. **El punto correcto de amasado de esta masa para butifarra cruda se alcanza, cuando ya no se ven los puntos de pimienta negra en la masa.**
- *Llonganissa*: no se le añaden *daus de cansalada* (dados de tocino); se hacen muy magras, con carne de jamón muy pulida. Si añades tocino se enrancia más fácilmente. Dura máximo 3-4 meses. **El punto correcto de amasado de esta masa para *llonganissa* se alcanza, cuando te quedan las manos limpias de grasa, al retirarlas de la masa amasada**. Si se **encrosta** o forma una **anilla por fuera**, no se pueden vender. Si hay mucha humedad y se aprietan, ayuda a conservarlas. *Petó*: untar pimienta negra en los culos de las *llonganisses* y de los fuets, para eliminar la humedad y que no vaya la mosca (en elaboraciones con pimentón, se debe tener

en cuenta que el pimentón seca más que la pimienta negra). Esta masa se debe apretar en el cilindro.

- *Fuet*: pierde del 37-40% de peso en la tienda minorista.
- *Botifarra catalana*: con carne de butifarra cruda muy grasa, *llardon*s, *carn de la caldera* y 1 ala de pulmón. Es mezcla de carnes crudas y cocidas.
- *Botifarra de perol*: aquí no se hace. Se emplea la *carn de la caldera* (cabeza), *llardons* y algo de corteza, para añadir mezclado a otros embutidos, todo cocido. En este caso, la masa se ha picado 2 veces porque la placa es con **taladro de 7 mm**. Se le añade **15 g sal/kg y 9 g pimienta negra/kg**. Se ata con hilo blanco y rojo.
- *Botifarra blanca*: con carne de butifarra cruda muy grasa, que se cuece. No incluye carne cocida.
- *Botifarra negra*: se le ponen *llardons* y otros ingredientes. Si al paladar queda **engomada** es que se le ha añadido un exceso de corteza. Se le añade **15 g sal/kg y 12 g pimienta negra/kg**. Si la placa es con **taladro de 7 mm**, se pica 2 veces.
- *Botifarra d'ou*: se añaden **media docena de huevos/kg**, *llardons, cortezas, carn de perol* y recorte graso. Es la más magra de las 3 butifarras. Es igual que la catalana pero con huevo. Se le añade **16 g sal/kg y 10 g pimienta negra/kg**. Si la placa es con **taladro de 7** mm, se pica 2 veces. Se ha de embutir muy poco apretada, porque el huevo crece mucho en la caldera. Se congela cuando aún está tierna.
- *Bisbe*: la mayoría de órganos de la cavidad torácica y abdominal se cuecen y hacen a tacos para el *bisbe*. Estos tacos se han de salpimentar antes de embutir, para que no destaquen como sosos, en medio del *bisbe* ya cocido y a punto de consumo. Al retirar los *bisbes* de la cocción se les hace un baño de impresión con agua fría, ya que así se desgrasan más. Se colocan después sobre una sábana.

No se pueden atar para introducir a la caldera porque la parte exterior de la tripa cuando se embute, es la parte visceral-exterior cuando está en abdomen (no es el lumen). Se pinchan por 1 cara antes de cocer. La tripa para el *bisbe* es de la medida de una media.

- *Botifarra dolça*: no se hace. Constatan que en Hostalric se elabora, pero poco.
- *Bonica*: producto embutido en esta mucosa. No se hace.
- *Bufa*: no se aprovecha.
- Sesos: para la butifarra negra.
- Careta, orejas, morro y *galtes*: para cocer y añadir a la butifarra catalana, la negra y a tacos para el *bisbe*.
- Vientre y lengua: se escaldan lo primero de todo, para poder pelarlos y comerlos a la vinagreta.
- *Ganyot*: el cartílago se cuece para la butifarra negra.
- Cortezas: cuando se ha deshecho la canal, se descorteza. Las cortezas se cuecen dentro de una red. Las cortezas, para un cerdo de 70 kg PC deben cocer 30'; para uno de 150 kg, 1h. Las cortezas siempre **engoman** los cocidos y se debe estar al tanto de la cantidad añadida. En cambio, los *llardons* y la carne cruda, no engoman.
- Hígado: frito a la paella. (Paté de hígado: lleva un 25% de hígado. El paté se puede hacer al horno o al baño maría).
- Bazo: se cuece para la butifarra negra.
- Pulmón.
- Corazón.
- Riñones.

- Manos y pies.
- *Greix/llard*: no se congela porque se enrancia. El aceite antes era caro y se usaba la manteca para guisar. Ahora se usa principalmente para guisar *rostits*.
- *Llard de la caldera: brou bufat*, no se aprovecha. Antes se usaba para dar sabor a la *vianda*. Consideran que tiene demasiado sabor a caldera para emplear para hacer un *rostit*.
- *Llardons*: *tallar llardons*.
- *Sagí*: para los chicharrones (*llardons*).
- La tela del *sagí* no se aprovecha.
- *Mantellina*: para el paté, para los *llardons* que se freirán.
- Mesenterio: *desentreví*; no se aprovecha.
- No hacen sangre coagulada. La sangre batida hace agua por encima (plasma) y se debe seguir batiendo.
- No hacen sobrasada, chorizos (frescos, curados), ni morcillas.

Receta de la Sobrasada (placa con taladro de 4 mm):

Aceite, 100 g de pimentón/kg, 12 g sal/kg, 2 g pimienta negra/kg, 1 g cayena/kg y 1 chorro de whisky.

Comentarios

Consideran que contando los kg que de carne y embutidos que salen (no el trabajo de las personas, pero si el del *matador* y el de la *mocadera*), vale la pena hacer la matanza, porque sale más barato que comprar la misma cantidad y tipo de productos en una tocinería y es de mucha más calidad.

La cocción en una tocinería es a 85 ºC. Se cuece sin hervir. Por ello el embutido se llena más al embutir. En la matanza se cuece hirviendo un poco. Se realizan dobles cocciones, por lo que se mezcla masa cruda y partes ya cocidas. No apretar al embutir el embutido para cocer. Las salchichas no se embuten muy apretadas; las salchichas para *secallones* se deben apretar más, para un mismo calibre.

Las madejas se venden por kg. 1 madeja da para 4 matanzas. El color de las anillas indica el calibre de la tripa. Emplean tripa de cordero australiano para embutir: 12-15 kg/madeja, que sirve para embutir 20 kg de masa de carne.

Para hacer los *llardons*, se añade manzana al *sagí*, que los hace blandos y perfumados. Los *llardons* no deben quedar demasiado *rossos*, porque si no amargan. Una vez cocidos, se deben poner sobre trapos, para escurrir y que queden secos.

"Hígado de manchas blancas": lesión indicadora de que el cerdo tiene lombrices (la tradicionalmente llamada solitaria, según los informantes).

TERMINOLOGÍA

- *Bonica:* mucosa del esófago.
- *Botifarra de sang*: antes de cocer.
- *Botifarra negra*: ya cocida.
- *Bisbe.*
- *Brou bufat: llard de la caldera.*
- *Bufeta.*
- *Caldera.*
- *Cansalada del coll: papada.*
- *Cansalada viada/virada: panxeta.*
- *Cansalada blanca: cansalada grassa.*
- *Carn de la caldera: carn de perol.*
- *Catafalc: cadafal.*
- *Desentreví*: mesenterio.
- *Fer la clenxa.*
- *Fregit*: *confit*.
- *Fuet.*
- *Ganyot*: tráquea. Se pela (se separa) y el *nervi* (el esófago) no se aprovecha.
- *Gibrell de terrissa: pastera de terrissa.*
- *"La mort de porc": la matança del porc.*
- *Llardons.*

- *Llardons de papada = de l'avellaneta*: es el timo (*lletons*).
- *Llaminera: solomillo.*
- *Llard/greix.*
- *Llonganissa.*
- *Magre de fetge*: diafragma. Para cocer.
- *Mosques vorineres.*
- *Ous amb tel*: huevos en fárfara.
- *Ossets*: pequeños huesos planos muy sabrosos, que se fríen, como la costilla cortada pequeña, para los fideos o el arroz o se hacen a la brasa. En el despiece comercial se les llama Rosari de costella.
- *Pasterada*: masa de carne.
- *Perdiu*: pulmón.
- *Petó/*beso: untar pimienta negra en los extremos de las *llonganisses* y de los fuets, para eliminar la humedad y que no vaya la mosca.
- *Rellomillo: cap de llom.*
- *Socó*: pilón de madera para cortar.
- *Somaia = secallona*: es la butifarra cruda seca.
- *Vianda*: judía verde, patatas, judías secas.
- *Trago.*

ANEXO

Tabla: Características de los productos.

BIBLIOGRAFÍA

https://ddd.uab.cat/record/215031?ln=ca

https://ddd.uab.cat/record/215265?ln=ca

ENLACES

https://ddd.uab.cat/record/130610?ln=ca

https://ddd.uab.cat/collection/xfabregasmc?ln=ca

https://ddd.uab.cat/record/257990?ln=ca

https://www.martinbarnils.es/

https://www.ganiveteriamasat.cat/

https://sialfutur.cat/location/ferreteria-bosch/